



Ein leckerer
Kuchen für bunte
Herbsttage.
HolzLand Köster
wünscht Ihnen
guten Appetit.

Kürbisgugelhupf mit Likör 43

Zutaten

600g Muskat- oder Hokkaidokürbis, 250g Butter (und etwas Fett und Mehl für die Form), 250g Zucker, Salz, 6 Eier, 500g Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 2-3 Orangen, 1 langen Holzspieß, Likör 43 (nach Geschmack).

Zubereitung

Für das Kürbispüree Kürbis in Spalten schneiden und Fasern herauskratzen. Den Kürbis schälen, würfeln und mit ca. 100 ml frisch gepressten Orangensaft 8-10 Minuten köcheln, bis er weich ist. Mit einem Stabmixer fein pürieren und 400 ml Püree abmessen.

Eine Gugelhupfform fetten und mit Mehl ausstäuben. Ofen vorheizen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2). Butter, 250 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen des Handrührgeräts 3-4 Minuten cremig rühren.

Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit dem Kürbispüree unterrühren. Teig in die Form füllen und im heißen Ofen 50-60 Minuten backen. Kuchen in der Form ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

Kuchen aus der Form stürzen und wieder in die Form geben. Den warmen Kuchen mit einem Spieß mehrmals einstechen und großzügig mit Likör 43 beträufeln. Auskühlen lassen. Dazu schmeckt ein Klecks Sahne oder Crème Fraîche.